

(30.)

unas damas, se redondean y se van poniendo en unos papeles, se meten en el orno casi ya frio p.^a q.^a no se quemem o arrebaten; al instante se sacan pues se cueren al momento, han de quedar casi blancas o con un dorado muy bajo. Tambien se hacen en tartena si no hay orno poniendo lumbre mansa arriba y abajo cuidando no se quemem: segun la cantidad se quiera de suspiros se hiran mojando por el orden dicho arriba.

Huevos blancos. 23.^o

Se separan las yemas de las claras y las yemas se van haciendo en un colador, para este efecto, poniendo una baraja debajo p.^a q.^a bayan cayendo, y despues de colados asi ya se tiene el almibar hecho muy subida de punto, bastante cantidad segun la de huevos q.^a se quiten, estando esta cociendo mucho, se hacen en el molde de las yemas coladas y se van haciendo en el almitar con ligereza dando vueltas al rededor del perol, procurand q.^a no queden muy encima unas de otras p.^a q.^a no salgan apegotadas: luego q.^a se acaba asi todo lo del molde, se sacan con una espumadera, y sin separar esta de encima del perol se va haciendo con la riciadera o la mano si no la hay agua fria encima de la espumadera, dando vuelta a la madeja, el no separar la espumadera de